



Väinön reseptit

Liharuuat





Sisältö

- Burgundin lihapata
- Grillipihvit
- Hirven tai naudan paisti
- Jauhelihakeitto
- Kalkkuna
- Kanakasvis-wok
- Wieninleike

Burgundin lihapata



Raaka-aineet



- naudan- ja sianlihaa
- pekonia
- porkkanaa
- sipulia ja valkosipulia
- purjosipulia ja hillosipulia
- juuriselleriä
- herkkusieniä
- oliiviöljyä
- balsamiviinietikkaa
- timjamia ja laakerinlehtiä
- punaviiniä
- riisiä

Valmistus



- Pilko raaka-aineet kuutioiksi.
- Lihat pilkotaan isommiksi kuutioiksi ja vihannekset pienemmiksi kuutioiksi.

Valmistus



- Ruskista erikseen naudanliha- ja sianlihakuutiot sekä pekonikuutiot rautapannulla kuumassa oliiviöljyssä.
 - Laita lihakuutioita kuumalle pannulle vain vähän kerrallaan, jotta ne ruskistuvat pinnaltaan nopeasti.
- Tällöin lihanesteet jäävät lihapalojen sisään ja lihasta tulee mureaa ja maukasta.

Valmistus



- Fresaa pilkotut vihannekset oliiviöljyssä kuumalla pannulla.

Valmistus



- Laita ruskistetut lihanpalat ja freesatut kasvikset rautapataan.
- Lisää mausteet.
- Lisää vettä ja punaviiniä niin että ainekset juuri peittyvät.



Valmistus



- Hauduta pataa muutaman tunnin miedolla lämmöllä.
- Lisää punaviiniä maun mukaan ja anna hautua vielä hetki.
- Keitä riisi.

Tarjoa keitetyn riisin, salaatin ja patongin kanssa.



Grillipihvit ja uuniperunat

4 annosta



Annoksen sisältö



- Grillipihvi, maustevoi
- Uuniperuna, paprika-purjosipulitäyte
- Lämpimät vihannekset
- Patonki

- Ruokajuoma

Maustevoinin raaka-aineet



- rasva
- valkosipuli
- paprikajauhe
- pippurisekoitus
- basilika

Maustevoain valmistus



- Anna rasvan notkistua huoneen lämmössä.
- Sekoita raaka-aineet keskenään ja purista valkosipuli joukkoon.
- Kaavi maustevoi leivinpaperille.

Maustevoain valmistus



- Kaavi lusikka puhtaaksi käyttäen apuna toista lusikkaa.

Maustevoain valmistus



- Levitä maustevoipötköksi leivinpaperin päälle.
- Käännä leivinpaperi maustevoain päälle.



Maustevoinin valmistus



- Kääri maustevoi leivinpaperin sisään tiiviiksi rullaksi.



Maustevoain valmistus



- Käännä leivinpaperin päädyt kääreen sisään ja jatka käärimistä tiiviiksi rullaksi.

Maustevoain valmistus



- Laita maustevoikäärö pakastimeen vähintään ½ tunniksi.
- Maustevoita on tämän jälkeen helppo leikata maustevoinapeiksi valmiiseen annokseen grillipihvin päälle.

Paprika-purjosipulitäytteen raaka-aineet



- creme fraiche
3,5 dl
- smetanaa 1,5 dl
- tuore paprika
- purjosipulia
- paprikajauhe
- pippurisekoitus
- valkosipulia
- suolaa

Paprika-purjosipulitäytteen valmistus

- Pilko tuore paprika ja purjosipuli pieniksi kuutioiksi.



Paprika-purjosipulitäytteen valmistus



- Sekoita raaka-aineet keskenään ja purista valkosipuli joukkoon.
- Lisää suolaa maun mukaan ja sekoita hyvin.
- Laita täyte jääkaappiin maustumaan.



Uuniperunoitten valmistus



- Valitse isoja samankokoisia Rosamunda perunoita.
- Pese perunat hyvin kylmällä vedellä ja juuresharjalla.
- Jätä kuori ehjäksi.



Uuniperunoitten valmistus



- Kuivaa perunat.
- Kääri kuivat perunat alumiinifolioon.
- Aseta käärityt uuniperunat paistinpellille.

Uuniperunoitten valmistus



- Laita perunat uuniin.
- Kypsennä 225 asteessa n. 1-1½ tuntia.
- Voit kokeilla tikulla perunoitten kypsyyden.

Uuniperunoitten valmistus



- Tee ristiviilto uuniperunan päälle.
- Avaa uuniperuna puristamalla sitä sormilla perunan ala osasta.

Lämpimien lisäkevihannesten valmistus



- Pilko vihannekset sopivan kokoisiksi palasiksi.
- Laita ne kattilaan ja lisää vettä niin, että vihannekset juuri peittyvät.
- Lisää joukkoon suolaa, sokeria ja tikka öljyä ja rasvaa.
- Keitä vihanneksia n. 10 minuuttia.
- Jätä vihannekset hieman koviksi.



Grillipihvin valmistus



- Leikkaa naudan ulkofileestä n. 200g painoinen pihvi.
- Nuiji liha n. ½cm paksuiseksi pihviksi varovasti, jotta lihasnesteet eivät valuisi pois.

Grillipihvin valmistus



- Kuumenna paistinpannu liedellä.
- Kaada kuumalle pannulle öljyä.
- Lisää myös nokare rasvaa makua antamaan.

Grillipihvin valmistus



- Paista pihvi ensin toiselta puolelta ja käännä se sitten toisin päin.
- Mausta pihvin paistettu puoli rouhitulla mustapippurilla ja suolalla.

Grillipihvin esille laitto



- Aseta paistettu grillipihvi lautaselle ja laita maustevoi-nappi sen päälle.
- Aseta lautaselle lisäksi lämpimät vihannekset ja täytetty uuniperuna.
- Tarjoile annos tuoreen salaatin, salaattikastikkeen ja patongin sekä ruokajuoman kanssa.

Marinoitua hirvenpaistia, valkosipuliperunoita ja vihanneksia



Hirvenpaistin raaka-aineet



Marinoi n. 1kg hirvenpaistia
2 vuorokautta jääkaapissa.

Marinadi:

- oliiviöljyä
- valkosipulia
- katajanmarjoja
- rosmariinia
- punaviiniä
- pippurisekoitusta
- suolaa

Valkosipuliperunoitten raaka-aineet



- perunoita
- oliiviöljyä
- valkosipulia
- ruokakermaa
- lihaliemikuutioita
- suolaa

Valkosipuliperunoitten valmistus



- Kuori ja viipaloi perunat.
- Kiehauta 2 lihaliemikuutiota n. 1 dl vedessä
- Pilko valkosipulit pieniksi suikaleiksi tai purista ne valkosipulinpuristimella.
- Lado perunat vuokaan.
- Lisää sekaan valkosipulit ja suola.
- Kaada päälle lihaliemi ja ruokakerma

Valkosipuliperunoitten valmistus



- Paista valkosipuliperunoita 180 °C uunissa noin 1-1½ tuntia.

Hirvenpaistin paistaminen



- Paista marinoituja hirvenpaisteja kuumalla pannulla molemmin puolin niin, että ne ruskistuvat pinnastaan.

Hirvenpaistin paistaminen



- Laita pinnastaan ruskistetut hirvenpaistit paistopussiin.
- Paista niitä 180 °C uunissa noin 1½ tuntia.

Lämpimien lisäkevihannesten valmistus



- Kuori ja pilko porkkanat ja parsakaali.
- Keitä ne suolalla, sokerilla ja voilla maustetusta vedessä puolikypsiksi.

Hirvenpaistin ja lämpimien lisäkevihannesten tarjoaminen



- Asettele paisti ja lämpimät lisäkevihannekset vadille.

Tarjoa hirvenpaistin kanssa salaattia ja patonkia.





Jauhelihakeitto 10 hengelle



Raaka-aineet



- 1 kg naudan jauhelihaa
- 3 l vettä
- 200 g porkkanoita
- 200 g palsternakkaa
- 200 g purjosipulia
- 200 g sipulia
- 200 g selleriä
- 200 g lanttua
- 500 g perunoita
- suolaa, mustapippuria
- öljyä

Kuori ja pilko raaka-aineet pieniksi kuutioiksi.





Kaada vesi kattilaan.



Lisää juurekset kiehuvaan veteen
ja keitä n. 20 minuuttia.



Kaada öljy kuumalle pannulle.



Ruskista pieni määrä jauhelihaa
kerrallaan.



Lisää ruskistettu jauheliha ja keitä vielä 5-10 minuuttia.



Tarjoa leivän ja ruokajuoman kanssa.



Paistettu kalkkuna



Raaka-aineet



- noin 5 kg kalkkuna
- 1 sitruuna
- nippu tuoretta salviaa
- kokonaisia valkopippureita
- 5 valkosipulin kynttä
- siirappia
- ruokaöljyä
- merisuolaa

Valmistus



- Laita kalkkuna paistopussiin.
- Sivele kalkkuna sisältä ja ulkopinnalta sitruunalla.
- Hienonna mausteet ja hiero ne kalkkunan pintaan ja sisälle.
- Laita nippu salviaa kalkkunan sisälle.
- Paista 2,5 tuntia 160° C uunissa.
- Tee lopuksi paistoliemestä kastike.

Tarjoiluehdotus



Kanakasvis-wok



Kanakasvis-wok raaka-aineet



- basilikaa tuoretta
- oliiviöljyä
- valkosipuli
- iso porkkana
- palsternakka
- salottisipuli
- selleri
- purjosipuli
- punainen paprika
- keltainen paprika
- herkkusieniä
- broilerin rintaleikettä
- merisuolaa
- pippurisekoitusrouhetta

Hapanimeläkastikkeen raaka-aineet



- sitruuna
- Worsetrshirecause
- soyaa (makea)
- balsamiviinietikkaa
- basilikaa kuivattua
- oreganoa
- pippurisekoitusrouhetta
- merisuolaa
- hienoa sokeria ja hunajaa
- kasvisliemikuutio
- inkivääriä ripaus

Hapanimeläkastikkeen valmistus



- Kiehauta 1 dl vettä kasarissa.
- Lisää mausteet ja keitä kastiketta hieman kokoon.

Kanakasvis-wokin valmistus



- Pilko raaka-aineet suikaleiksi ja aseta ne vadille raaka-aineittain järjestykseen.
- Pilko kana erikseen ja aseta lautaselle.

Kanakasvis-wokin valmistus



- Kuumenna wok-pannu ja lisää tilkka öljyä pannulle.
- Paista kuumassa wok-pannussa pieni määrä kasviksia kerrallaan.
- Lisää suolaa ja mausteita hieman.

Kana-kasvis-wokin valmistus



- Paista vihannekset puolikypsiksi ja kaada ne sitten kulhoon ja laita kulho lämpimään uuniin odottamaan tarjoilua.
- Paista loput vihanneserät samoin.

Kana-kasvis-wokin valmistus



- Paista suikaloidut kanan rintafieleet kuumalla wok pannulla pienessä määrässä öljyä.
- Lisää sekaan hieman hapanimeläkastiketta ja paista kanasuikaleet aivan kypsiksi.

Kanakasvis-wokin tarjoaminen



- Tarjoa wok lisäkesalaatin ja juustopatongin kanssa sekä kastikekulhossa hapan-imeläkastiketta.
- Juomana voit tarjota esimerkiksi kivennäisvettä.
- Koristele annos basilikanlehdellä.

Wieninleike, lohkopperunat ja lämpimät vihannekset



Raaka-aineet



- wieninleike
- anjovisfileitä
- sitruuna
- kapris
- persilja
- kananmuna
- vehnäjauho
- korppujauho
- perunoita
- porkkanoita
- parsakaalia
- suolaa
- sokeria
- öljyä
- rasvaa

Paistettujen perunoitten raaka-aineet



- keitettyjä perunoita lohkoina
- öljyä
- rasvaa
- suolaa
- mausteita

Paista lohkoperunat kuumassa pannussa



Lämpimien vihannesten raaka-aineet



- porkkanoita
- parsakaalia
- suolaa
- sokeria
- öljyä
- rasvaa

Keitä vihannekset rasva- öljy- sokeri- suolaliemessä

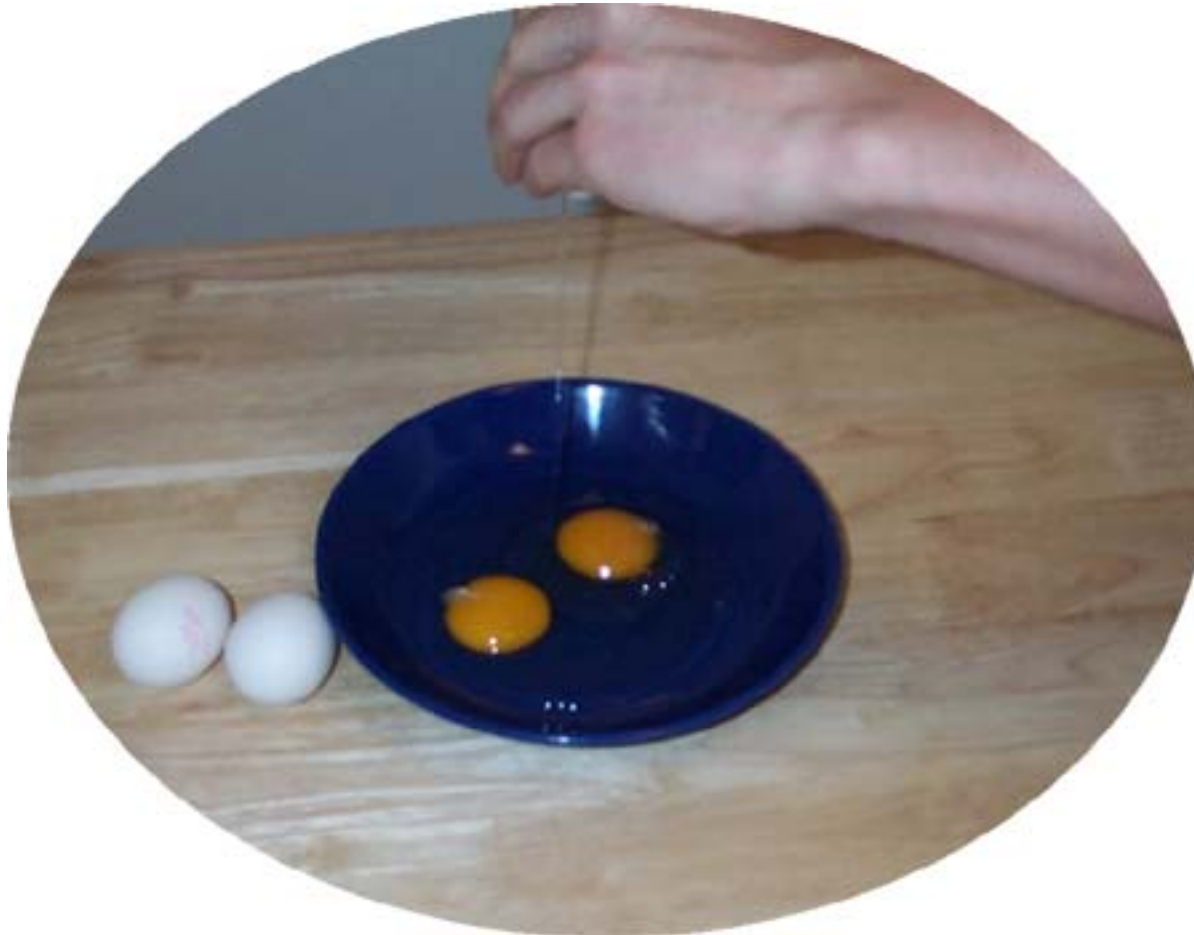


Wieninleikkeen raaka-aineet



- leike
- 2 kananmunaa
- vehnä jauhoja
- korppujauhoja
- öljyä
- suolaa
- rasvaa
- sitruuna
- anjovisfile
- kapris
- persilja

Riko kaksi munaa syvälle
lautaselle.



Riko keltuaiset ja sekoita haarukalla.



Jauho, kananmuna ja korppujauho





Leikkeen nuijiminen



Nuiji leike muovipussin sisällä



Leike nuijitaan aivan ohueksi





Valmiit nuijitut leikkeet



Aseta leivitystarpeet pöydälle



Kääntele leikettä jauhoissa



Jauhota leike molemmin puolin



Kääntele sitten leikettä sekoitetuissa kananmunissa



Kääntele lopuksi korppujauhoissa



Paista Wieninleike molemmin puolin



Leikkeen koristeet: sitruuna kapris anjovis persilja





Valmis Wieninleike-annos

